大阪ガスのお問い合わせ先

大阪支社	〒550	大阪市西区千代崎３－２－９５	電話 大阪 06 (586)3200
南部支社	〒590	堺市住吉橋町２－２－１９	電話 堺 0722(38)1131
北部支社	〒569	高槻市藤の里町３９－６	電話 高槻 0726(71)0361
東部支社	〒578	東大阪市稲葉２－３－１７	電話 河内 0729(62)1131
兵庫支社	〒650	神戸市中央区東川崎町１－８－２	電話 神戸 078(360)3100
京都支社	〒600	京都市下京区中堂寺粟田町１	電話 京都 075(311)7381
奈良支社	〒631	奈良市学園北２－４－１	電話 奈良 0742(44)1111
和歌山支社	〒640	和歌山市本町１－５	電話 和歌山 0734(31)2481
兵庫西支社	〒670	姫路市神屋町４－８	電話 姫路 0792(85)2221
豊岡支社	〒668	豊岡市三坂町６－５７	電話 豊岡 0796(23)2221
滋賀支社	〒525	草津市西大路町５－３４	電話 草津 0775(62)5311
滋賀東支社	〒522	彦根市大東町１２－１１	電話 彦根 0749(22)3131
(長浜営業センター)	〒526	長浜市南呉服町３－４	電話 長浜 0749(62)7171
本社・ガスビル サービスセンター	〒541	大阪市中央区平野町４－１－２	電話 大阪 06 (202)2221

大阪ガス株式会社

おねがい	ガスくさいときは、ガス栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）大阪ガス支社、サービスショップにご連絡ください。

94.02.(00)

21-253型 型式名 RCK-10NS(a)
21-353型 型式名 RCK-10NG(a)

ガス高速レンジ

〈コンベック〉

取扱説明書

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガス高速レンジ〈コンベック〉をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保存してください。

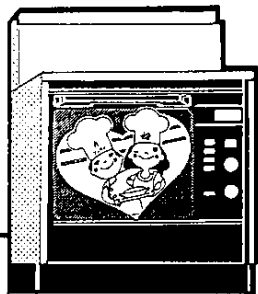
ご使用前に、必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

21-353型

21-253型

もくじ

大阪ガス

ガス高速レンジ コンベック とは…

スピード調理ができます。
庫内のファンにより高温の熱気を食品に吹きつけます。
このため普通のオーブンに比べ約半分の時間で焼き上げます。

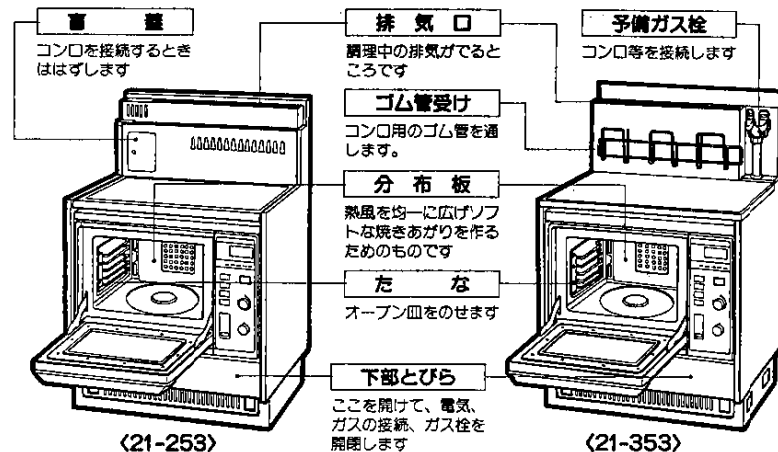
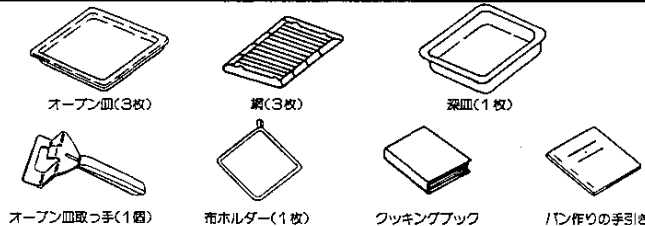
大量調理ができます。
普通のオーブンでは不可能な3段同時調理ができますので一度に大量調理ができます。

点火は操作が容易なフェザータッチ式自動点火。
あとは点火から調理完了まですべて自動的におこないます。

庫内はセルフクリーニング加工のため料理中に飛び散った油が自動的に焼き切れ、ベトベトした油汚れが残りません。
（ただし、庫内底部はセルフクリーニング加工ではありませんのでお手入れが必要です。）

同じ調理を繰り返してお作りになるとき大変便利な繰り返しキー付きです。

- 大型蛍光表示管によるデジタル表示
- 時計機能付
- 発光ダイオードによる庫内温度表示付
- ソフト仕上機能付

各部の名称とはたらき

同梱の付属品

■オーブン皿、網・深皿
- 各皿や網の使いわけは、付属のクッキングブック中のメニューを参考に使い分けてください。
- オーブン皿は、クッキーやロールケーキなど、水分の比較的少ない材料を全体に均一にひろげてつくる料理にお使いください。
- 茶わんむしやプリンのように水を入れて作るお料理は深皿をお使いください。
- 市販のオーブン専用皿はオーブン皿や網の上にのせてお使いください。
- オーブン網で脂のでる料理をするときには、たなの下段にオーブン皿を入れて脂が直接底板におちないようにしてください。

■オーブン皿取っ手
- オーブン皿、網の出し入れにお使いください。オーブン皿取っ手は必ず皿の中央にくいこませ静かに取り扱ってください。

操作部の名称とはたらき

時刻合わせキー
時刻合わせのときに使用します。

表示管部
時刻、調理時間を表示します。調理中は残り時間を表示します。
※時刻設定しないときは「--：--」表示しますが、調理には支えありません。

調理表示
調理キーに対応して文字が表示されます。

予熱表示
予熱キーを押すと点灯し、予熱完了時に点滅します。

庫内温度表示部
予熱または調理時におおよその庫内温を表示します。

調理キー
調理のときに使用します。

スタートキー
調理、予熱時に使用します。調理途中などに扉をあけた後、引きつづき使用する場合は必ず、もう一度押してください。

予熱キー
予熱の必要のある場合に使用します。

ソフト仕上げ表示部
ソフト仕上げキーを押すと点灯します。

タイマーつまみ
時刻、調理時間合わせのときに使用します。
数字は表示管部に表示されます。

ソフト仕上げキー
調理時に乾燥防止用にしてお好みに合わせてお使いください。（クッキングブックの風速が弱の調理を参考にしてください。）
イースト発酵時は自動的にソフト仕上げとなります。

温度調節つまみ
庫内温度設定に使用します。イースト発酵と、60～300℃まで10℃単位で設定できます。

繰り返しキー
同じ調理を繰り返して使用する場合に使います。

取り消しキー
キーの間違いや途中で動作を停止したいときに使います。

ブザーの種類
この器具は各操作・状態によって、4種類のブザーでお知らせします。

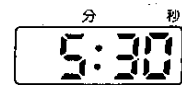
「ピッ」	調理キー・スタートキーなど各キーを押したとき	「ピー」	調理完了のお知らせ
「ピッ・ピッ・ピッ・ピッ・ピッ」	予熱完了のお知らせ	「ピー・ピー・ピー……」	ガスが点火しなかったとき

表示管部

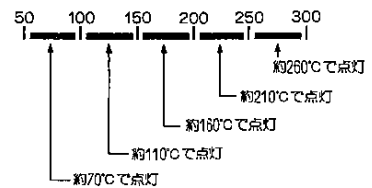
調理中は調理の残り時間を表示し、ふだんは現在の時刻を表示します。
時刻設定しないときは「－－：－－」と表示し、通電していることを表わします。

●時刻表示
コロンが点滅して時計として動作していることを表わします。

〈例〉10時10分

●調理時間表示

〈例〉5分30秒

庫内温度表示

調理および予熱中におおよその庫内温を表示します。

概略の庫内温のめやすとしてお使いください。
調理中、予熱中以外においても調理キーを押せば概略の庫内温を表示します。引き続き調理温度の低い調理をおこなうときに利用してください。

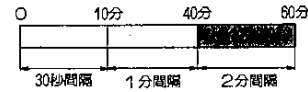
繰り返しキー

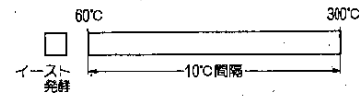
同じ調理を引き続き、何度も調理する場合「繰り返しキー」を押しますと、いちいち設定しなくともスタートを押せば調理開始ができます。

ご注意

- 繰り返しキーは予熱は省略しますので、予熱の必要なときは使えません。
- 調理途中でタイマーつまみにて調理時間を「0」にしたときは使えません。
- 取り消しキーを押しますと繰り返しキーは使用できません。
- 温度調節つまみを動かすと、設定温度が変化します。

タイマーつまみ

このつまみで調理時間を合わせたり、時計の時刻を合わせます。

温度調節つまみ

このつまみで庫内温度を設定します。
設定できる温度範囲はつぎのとおりです。

●予熱時間のめやすは下表のようになります。

目盛り	庫内温度	時間
150	約150℃	2～3分
200	約200℃	4～5分
250	約250℃	5～6分
300	約300℃	6～7分

安全に正しくお使いいただくために この項は必ずお読みください。

使用ガスについてのご注意

- ガスの種類を確かめてください。
- 下部とびら裏にはってある銘板に表示のガスの種類と、お宅のガスが一致しているかまず確かめてください。表示以外のガス（ガスグループ）では、使用しないでください。
- ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。
- ご使用ガスが不明な場合、または器具表示と一致しない場合は、お買い求めになった販売店またはもよりの大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご連絡ください。
- 転宅されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

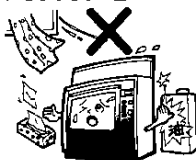
銘板（13Aの場合）

必ず確かめましょう
- LPガス用
- 都市ガス用

使用電源についてのご注意

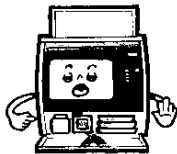
- この器具はAC100V 50Hz-60Hz共用です。
  念のため、お宅の電源（電圧）と下部とびら裏にはってある電源とが一致しているか確かめてください。

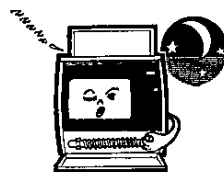
火災予防

- 燃えやすいもののそばに置かないでください。

カーテンなど燃えやすいもののそばに置くと、火災の原因になりますので絶対に置かないでください。
また、ベンジン、油などもそばに置くと危険ですので置かないでください。

- 吸気口や排気口をふさがないでください。

排気口の上にタオル、ふきんなどをのせないでください。
火災や故障の原因になります。

- 下部とびらにはものを入れないでください。

下部とびら部は燃焼空気の取入口になっていますので、空気の取り入れを妨げるようなものを入れないでください。また可燃物も火災の危険性がありますので絶対におさけください。

- ガス栓をしめてください。

器具をご使用にならないときや、お出かけ・おやすみになるときは、必ずお部屋のガス栓を閉めてください。

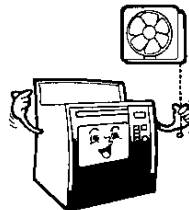
下部とびらの開閉のしかた

開け方　下部とびらを持ち上げ、手前に引くと開きます。

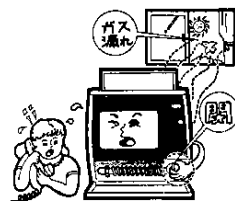
閉め方　下部とびらの爪を角穴（2箇所）に確実にはめ込んでください。

- 火をつけたままで、外出・就寝は絶対しないでください。

換気に注意

- ご使用と同時に換気扇をまわすなど換気にご注意ください。

ときどき窓をあけるか、換気扇を回すなどして換気にご注意ください。
しめきった部屋で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。

ガス事故防止

- ガス漏れには十分にご注意ください。

ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてお部屋のガス栓を閉じ、窓や戸を全部あけて、ガスを外へ出してからお買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガス支社へ連絡してください。

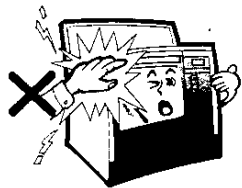
万一、ガス漏れしたときは、すべての処置が終わるまでの間、換気扇など電気器具のスイッチの「入・切」や、電源プラグの抜き差し、ライター・マッチの使用は爆発の危険性がありますので絶対しないでください。

使用上の注意

1 調理以外の目的に使用しないでください

衣類やふきんなどの乾燥には、使用しないでください。
発煙や、発火などの原因になり、焼損・火災など故障の危険があります。

特に注意していただきたいこと

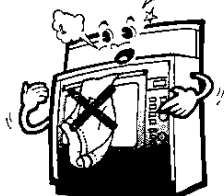
2 調理中は やけどにご注意ください

ご使用中および使用直後は、とびらやその周辺は熱くなりますのでご注意ください。とくに小さなお子さまがいるご家庭は十分ご注意ください。
また、料理の出し入れするときに、手がふれないようご注意ください。

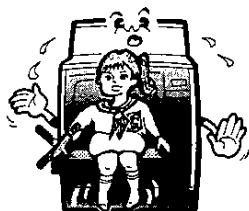
3 雷時にはご注意ください

- 雷時には安全のため、電源プラグをコンセントから抜いてください。
- 雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがありますので雷が発生したときは使用を中止し電源プラグをコンセントから抜いて器具の破損を防止してください。

4 電気事故にご注意ください

- 器具に水などがかからないようご注意ください。電気絶縁が悪くなり感電などの事故のもとになります。
- ケーシング(外板)は絶対にあけないでください。

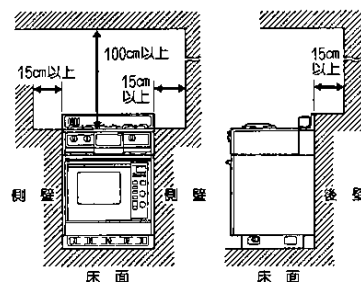
5 とびらに物をはさんだまま 作動させないでください

ふきんや食品くずなどがはさまったまま使用しないでください。火災の原因になることがあります。

6 とびらにお子さまが のらないようにご注意ください

とびらの上にのったりしますと、本体が前方に倒れたり、とびらがしまらなくなり、故障の原因になります。

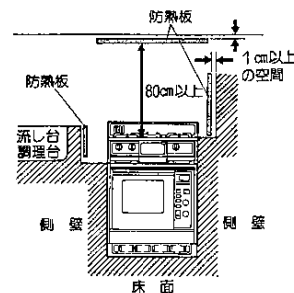
器具の設置

設置上のご注意

(詳しくは工事説明書をお読みください)

1. 本体と壁との間は あけてください。

- 器具と上方の天井、たななどの可燃物の間は100cm以上離してください。
- 側壁および後壁は木製のような可燃物の壁から15cm以上離した場所でお使いください。

●可燃性の壁から15cm以上(天井面は100cm以上)離して設置することができない場合

- 防熱板を下図のように取り付けてください。
- 調理台・流し台の側面などが可燃性で器具のトッププレートより高い場合も防熱板で流し台の側面を保護してください。

2. アースの接続

万一の感電防止のためにアースを取り付けてください。

3. 丈夫で水平な場所に 設置してください。

調理中には約50kgの重量になりますので、設置場所が不安定ですと振動や騒音のもとになります。

4. テレビやラジオの近くに 設置しないでください。

テレビやラジオの雑音や映像の乱れを防ぐためテレビ、ラジオなどから4m以上離してください。

5. 水のかかる場所は さけてください。

部品の故障、ガラスの破損や漏電の原因になります。

6. 樹脂製の照明器具の下へ 設置しないでください。

使用中の熱で照明器具のかさなどが変形することがあります。

7．ガスの接続についてのご注意。

ガスの接続はお買い求めの販売店に依頼し工事説明書に従い正しく設置してあるかご確認ください。

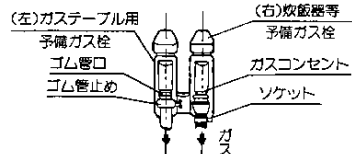
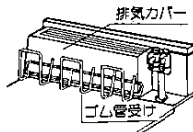
8．ガステーブルの設置と予備ガス栓の使い方

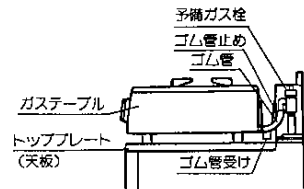
21-253の場合

1．ガステーブルの設置

専用のペアフリー型ガステーブルを組み合わせて使用することができます。
接続についてはお買い求めになった販売店または大阪ガス支社、大阪ガスサービスショップへご連絡ください。

21-353の場合

2．ガス台としてガステーブルなどをのせてお使いのときは、次の要領で取り付けてください。

・ガステーブルのガス接続は左予備ガス栓を利用してください。

・ゴム管受けを必ず取り付けてください。
・ゴム管受けの取り付けは3通りできるように、排気カバーに取り付け穴がついています。これは、お使いになるガステーブルなどへのゴム管接続が困難となる場合、都合のよい位置に調節するためですので、適した位置を選んでください。なお、このゴム管受けは、ガステーブルをオーブン排気口に接近させない役目も兼ねています。大型のガステーブルの場合、安定よく設置できないことがありますので注意してください。

・ゴム管はガス用ゴム管を使用し、折れたり、ねじれたりしないようできるだけ短く（ただし適当にゆとりをもたせる）して、必ずゴム管受けの中を通してください。

・ガステーブルなどの下（トッププレート(天板)の上）に紙など可燃物は絶対にしかないでください。
・排気カバーより高いガス器具、電気器具などは背面の温度があがりますので絶対に設置しないでください。(排気熱により、故障・変形・変色のおそれがあります。)
また、樹脂製の容器など燃えやすいものも絶対に置かないでください。

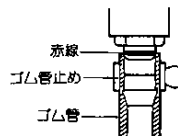
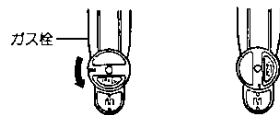
3．予備ガス栓使用上のご注意

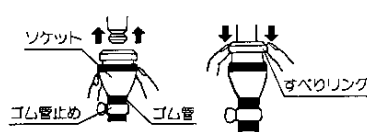
・ゴム管の長さはできるだけ短く左側1m以内、右側3m以内でお使いください。
・ゴム管がはずれると安全器が働らいてガスが止まります。また下記の予備ガス栓のガス流量以上の器具を予備ガス栓に接続しますと、予備ガス栓の安全器が働きガスが止まることがありますのでご注意ください。

〈予備ガス栓のガス流量〉

ガスの種類	ガス流量(m³/h)	
	左予備ガス栓 (9.5mmφゴム管口)	右予備ガス栓 (コンセント)
4A、4B、4C、5A、5AN 5B、5C	3.0±5%	1.4±5%
6A、6B、6C、7C、11A、12A、13A	2.1±5%	1.2±5%
L．P	1.2±10%	1.2±10%

4．予備ガス栓の使い方

ガス管口の場合
（ガステーブル用）

・ゴム管をゴム管口の赤線の位置まで確実に差し込み、ゴム管止めで必ずとめてください。
・ガスをご使用のときは、つまみを押しながら左(矢印の方向)へ回してガス栓を開いてください。ガス栓は全開でご使用ください。

・ご使用後は、つまみを右へ回してガス栓を止めてください。つまみが浮き上りロックされていることをご確認ください。

ガスコンセントの場合
（炊飯器等用）

・取りはずす場合はガス栓が閉っていることを確認してください。

万一ガスが止まった場合には

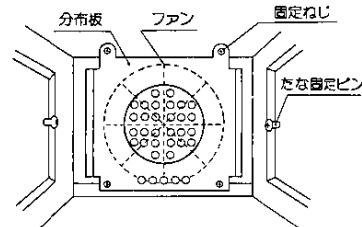
・ガス栓を〈閉〉にして、ゴム管の接続（ガス栓と器具）をお調べください。
・接続を完全にしてから再びご使用ください。(ガス栓を〈閉〉にすると、安全器は元の状態にもどります。)
・ゴム管や接続に異常がなくガスがでない場合はお買い求めになった販売店かもよりの大阪ガス支社へご連絡ください。

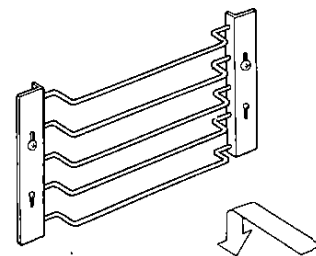
調理を始める前に確かめてください。

1．電源プラグを接続

電源プラグをコンセントに接続してください。

2．分布板の締め付けを確かめる

分布板の固定ねじ(4本)が十分に締まっているか、確かめてください。

3．たなの取り付け

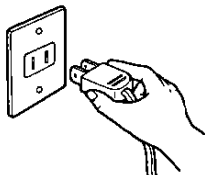
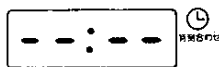
部品箱の中からたなを取り出し、オーブン内箱のたな固定ピンにたなの穴を合わせて、セットしてください。(左右の区別はありません)

4．オーブンのから焼きをする

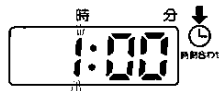
購入後、はじめてお使いになるときは、庫内の油を焼ききるためにまず、から焼きをしてください。
次頁の使用方法に従い、300℃で20分間程度庫内のから焼きをしてください。このとき煙と臭いがでることがありますが異常ではありません。

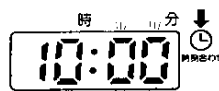
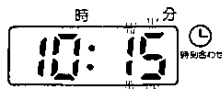
使用方法

時刻合わせ

（例） 時刻を10時15分に合わせるとき

1．電源プラグを接続

電源プラグをコンセントに接続してください。
表示部に「－－：－－」が表示されます。

2．時刻合わせ 例）10時15分に合わせる

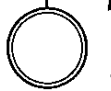
①時刻合わせキーを押します。
表示部に「 1：00」が表示され、「1」だけ点滅します。

②タイマーつまみを左又は右に回転させ、「時」の単位を合わせます。タイマーつまみの位置により「1～12」までの数字が表示されます。

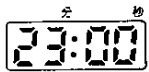
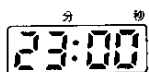
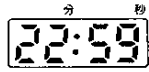
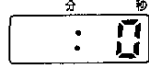
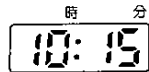
③時刻合わせキーを押します。
表示管部に「10：00」が表示され、「00」だけ点滅します。

④タイマーつまみを左又は右に回転させ「分」の単位を合わせます。タイマーつまみの位置により「00～59」までの数字が表示されます。

⑤時刻合わせキーを押します。
時刻が点灯したままとなり、コロンが点滅します。これで時刻合わせ完了です。

3．時刻修正

①時の修正
● 時刻合せキーを1回押し、タイマーつまみで点滅している数字(時)を修正後、時刻合わせキーを2回押してください。

②分の修正
● 時刻合せキーを2回押し、タイマーつまみで点滅している数字(分)を修正後、時刻合わせキーを1回押してください。

〈時刻合わせのご注意〉
● 時刻表示には「午前」・「午後」の区別はありません。
● 時刻合わせは1時00分から12時59分までで、0時は12時として合わせます。

ご注意

電源プラグをコンセントから抜いたり、停電の時は時刻表示は消えます。この場合は再び時刻合わせをしてください。
時刻合わせをしなくても調理には支障ありません。
数字表示が出ないとき、または数字が出ても正しく動作しないときは、一度電源プラグを抜き約1分間経過後に再び差し込んでください。
正常な動作にもどれば故障ではありません。

使用方法

コンベック調理の操作手順

〈予熱を必要とする調理の場合〉

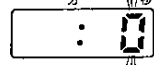
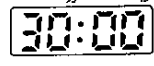
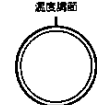
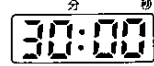
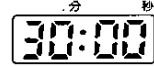
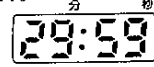
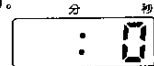
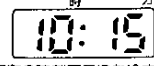
手順	操作	表示部	ご注意
1．調理キーを押します。	調理 調理キーを押します。	調理 表示ランプが点灯します。 分 秒 :0 表示管の「0」が点滅します。	調理キーを押すと同時に時刻表示から「0」の点滅に変わります。
2．予熱キーを押します。	予熱 予熱キーを押します。	予熱 表示ランプが点灯します。 分 秒 :0	
3．タイマーつまみをまわし、調理時間を合わせます。	タイマー 調理時間を合わせます。	分 秒 23:00 例）23分に合わせます。	調理時間の範囲は、0～60分です。
4．温度調節つまみを、調理温度に合わせます。	温度調節 調理温度を合わせます。	分 秒 23:00	温度設定は60℃～300℃の範囲で10℃単位でできます。
5．お好みに合わせ、ソフト仕上げキーを押します。	ソフト仕上げ ソフト仕上げキーを押すとランプが点灯します。 ソフト仕上げ取り消しのときは、もう1度押してください。（ランプも消灯します。）	分 秒 23:00	乾燥防止用としてお好みに合わせてお使いください。
6．スタートキーを押します。	スタート スタートキーを押します。 予熱をはじめます。	分 秒 23:00 庫内灯が点灯します。	調理時間表示は変わりません。 ※おおよその庫内温が庫内温度表示部に表示されます。

手　順	操　作	表示部	ご注意
〈予熱完了〉	ピッピッ… 予熱が完了しますと「ピッピッピッピッピッ」とブザー5回でお知らせします。	予熱 表示ランプが点滅します。 分 秒 23:00	
7．食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オーブンとびらを閉めます。	分 秒 23:00	オーブンとびらを開くと予熱表示ランプは消えます。
8．スタートキーを押します。	スタート スタートキーを押します。	分 秒 22:59 調理時間が1秒ごとに減り残り時間を表示します。	スタートと同時に庫内灯が点灯します。
〈調理完了〉	ピー 調理時間が「0」になれば調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。	分 秒 :0	調理完了で、庫内灯は消灯します。
9．食品を取り出します。		時 分 10:15 現在の時刻表示になります。	とびらを開くと同時に庫内灯が点灯します。

予熱をしない調理のとき

コールドスタートの場合

1→3→4→⑤→7→8

の順で操作をしてください。

調理途中にとびらを開き、あと引き続き調理したいとき

タレをぬるなどで調理途中にオーブンとびらを開き、引き続き加熱したいときは、オーブンとびらを閉じて再びスタートキーを押してください。残りの時間加熱します。

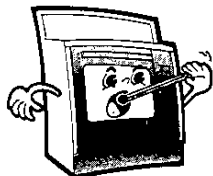
同じ調理を繰り返し使用するとき

一度調理されたあと、食品を取り換え、繰り返しキーを押すと、同じ調理温度調理時間になります。
繰り返しキーを押してスタートキーを押して調理してください。

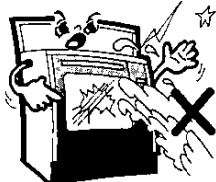
繰り返し ➡ スタート

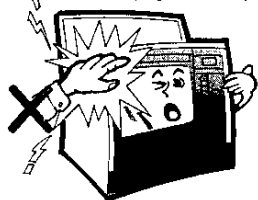
●但し予熱モードは省略されます。

イースト発酵の操作手順

手　順	操　作	表示部	ご注意
1．調理キーを押します。	調理 調理キーを押します。	調理 表示ランプが点灯します。 分 秒 :0 表示管の「0」が点滅します。	調理キーを押すと同時に時刻表示から「0」の点滅に変わります。
2．タイマーつまみをまわして、調理時間を合わせます。	タイマー 調理時間を合わせます。	分 秒 30:00 例）30分に合わせます。	調理時間の範囲は0～60分です。
3．温度調節つまみをイースト発酵ポイントに合わせます。	温度調節 温度調節つまみを左へいっぱい「カチッ」というまでまわして「イースト発酵」に合わせます。	ソフト仕上げ表示ランプが点灯します。 分 秒 30:00	イースト発酵時は乾燥防止のため自動的にソフト仕上げとなります。
4．パン生地を入れます。	食品を庫内に入れ、オーブンとびらを閉めます。	分 秒 30:00	
5．スタートキーを押します。	スタート スタートキーを押します。	庫内灯が点灯し、調理開始です。 分 秒 29:59 調理時間が1秒ごと減り残り時間を表示します。	
〈調理完了〉	ピー 調理時間が「0」になれば、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。	庫内灯が消灯し調理完了です。 分 秒 :0 パン生地を取り出します。⬇ 時 分 10:15 現在の時刻表示になります。	

1 予熱が必要。

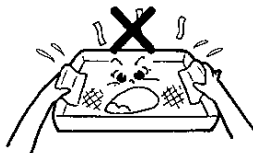
ほとんどの調理に予熱が必要です。あらかじめ庫内を予熱して、調理温度に上げておかないと、料理がうまくできないことがあります。
クッキングブックを見て調理してください。

2 ご使用中、ご使用後は水にご注意。

ご使用中やご使用直後、とびらガラスに水がかかると、割れることがありますのでご注意ください。

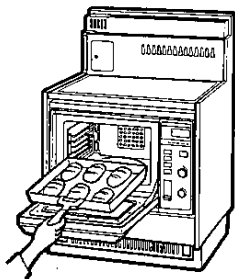
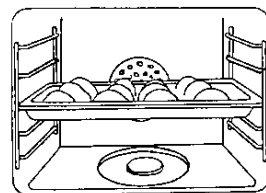
3 ご使用中、ご使用後はやけどにご注意。

庫内は熱くなっていますので、やけどしないようご注意ください。とくに、とびらの開閉時は金属部分やとびらガラスに、手やひじがふれないようにしてください。

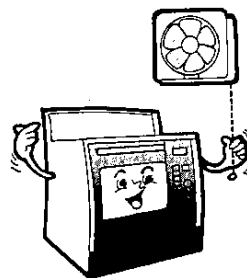
4 調理中のとびらの開閉はひかえめに。

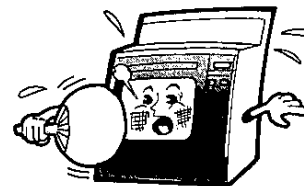
調理中に何度もとびらを開閉すると、庫内温度が急激に下がり、料理がうまくできないことがあります。調理中の食品にタレをぬるときなどは、庫内から取り出したあと、すぐとびらを閉めてからぬり再び庫内へ入れるようにしてください。

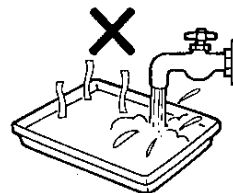
5 調理後のオーブン皿にご注意。

オーブン皿や網の取り扱いは付属のオーブン皿取っ手を使用してください。熱いオーブン皿を湿った布で持つと火傷の恐れがあります。

6 調理後はすぐに取り出す。

でき上がった食品を長く庫内に入れておくと、できたての風味がそこなわれたり、余熱でこげることがあります。

7 オーブン皿を入れるたなの使い分け。

オーブン皿を入れるたなは5段あります。(同時使用は3段です)お料理材料の量、高さなど種類によって適当に使い分けてください。
1段のみの場合は、中段を使用し、2段同時に使用される場合は2段めと4段めを使用してください。
3段同時に使用される場合は1段めと3段めと5段めです。

8 調理中は換気を十分してください。

ときどき窓をあけるか、換気扇を回すなどして新しい空気を十分入れてください。

9 イースト発酵は庫内を十分冷やしてから。

高温で調理した後イースト発酵をおこなう場合は庫内を十分冷してからご使用ください。熱いままご使用になるとイースト菌が死滅するなど失敗の原因になります。

10 オーブン皿は急冷しない。

オーブン皿を、調理直後に水につけると、歪んだりすることがあります。
十分に温度が下がってからにしてください。

容器(使える容器、使えない容器)について

使える容器・使えない容器

耐熱性ガラス容器	耐熱性のないガラス容器	陶磁器	プラスチック類	金属容器
●キャセロール ●パイレックス・パイロセラム ●カスタードカップ	●強化ガラス ●カットグラス	●グラタン皿 ●茶わん		●ステンレス器 ●ほうろうびき器 ●アルミ製容器
直火用と表示のある市販の超耐熱ガラス容器などが適しています。 使用後急冷するとか耐熱温度120℃程度の耐熱ガラス容器は高温調理に使用すると割れることがあります。	耐熱温度120℃前後の耐熱ガラス容器は高温調理に使用すると割れることがあります。	日常使用しているさらや茶わん類は、急に冷やすと割れることがありますのでご注意ください。 色絵付けしてあるものは熱によってはげることがあります。	コンベック加熱は高温になるため、プラスチック類の容器は加熱に向きません。	耐熱性があるので最適です。 取手がプラスチックなどでできているものは溶けたり変形しますので使えません。

ラップ類	アルミホイル	漆器	木・竹・紙の容器	
オーブン内箱が高温になり溶けてしまうので使えません。	ホイル焼きに利用したり、容器のフタがわりに使えます。	漆がはげたり、ひび割れ、変色などが起こることがありますので使えません。	コンベック加熱は高温になるため向きません。	

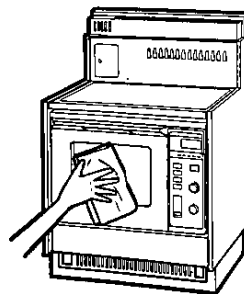
日常の点検・お手入れ

1. 毎日の点検

- 毎日の点検は必ずおこなってください。
- 器具の周辺に紙・プラスチック・油類など燃えやすいものが置かれていませんか。
- 電源コードの被覆が破れていませんか。
- 部品が所定の位置に取り付いていますか。
- ゴム管が古くなって、ひび割れしたり、差し込み口がゆるんでいませんか。

2. 正しいお手入れのしかた

- 器具を末長くお使いいただくために、いつもきれいな状態でお使いください。
- ご使用のあと、余熱の残っている間にお手入れをすると比較的らくにできます。

(1) 器体の表面・とびら

乾いた布でよくふいてください。汚れのひどいときは、中性洗剤でお手入れした後乾いた布で洗剤を十分ふきとってください。

ご注意

金属たわしやみがき粉などは使用しないでください。特にとびらガラスの場合、表面にキズがつき破損の原因となります。

(2) 庫内・分布板

- 庫内・分布板は、セルフクリーニング仕上げになっています。
  乾いた布でからぶきしてください。

(セルフクリーニング仕上げとは)

調理中に飛び散った脂が一箇所にかたまらないように薄く広げ、温度が高いときに蒸発や炭化を早める効果があり、ベトベトした脂汚れが残りにくく、お手入れが簡単になります。

- 庫内底部だけはセルフクリーニングホーロー仕上げになっていませんのでホーロー部分は、中性洗剤等で手入れした後、乾いた布で十分水気をとっておいてください。

ご注意

- 脂の付着量が多すぎてベトベトした感じになったときは、300℃で30分～1時間程度、から焼きをしてください。もしこの操作を怠りますとセルフクリーニングの効果がなくなることがあります。
- 洗剤やみがき粉などで洗うとセルフクリーニングホーローが目づまりし、セルフクリーニングの効果が低下することがありますので、から焼きやからぶき以外はしないでください。
- 本製品は家庭用が対象で、業務用使用の場合はセルフクリーニングの効果が減少します。
  また、脂の付着量が多くなりますと、庫内火災の原因となりますので使用のつど脂の除去をしてください。

(3) たな・付属品

たなは上へ持ち上げながら内側へ引けば簡単にはずれます。中性洗剤で洗ってください。
オーブン皿や網などは、ご使用のたびに、スポンジたわしなどで洗い、その後、水気を十分にふきとってください。

〈点検・お手入れの際のご注意〉
- 点検・お手入れの前には必ず、お部屋のガス栓を閉じ、電源コードのプラグを抜きおこなってください。

故障・異常の見分け方と処置方法

原因＼現象	スタートキーを押しても作動しない。	点火しない。点火しにくい。	異常な音をたてて燃える。	使用中に消火した。消火しやすい。	庫内灯が点灯しない。	温度が上がらない。	ファンが回らない。	ファンから異常音がでる。	うまく調理できない。	処置方法	参照ページ
ガス栓の開き忘れ。		●								お部屋のガス栓を開ける。	
ガス栓の開き不十分。		●		●		●			●	お部屋のガス栓を開ける。	
配管中に空気が残っている。		●								ガスが正常に出るまで十分に注意しながら点火操作を繰り返す。	
電源プラグが抜けている。	●	●			●		●			電源プラグをコンセントにしっかり差し込む。	11
排気口がふさがっている。				●					●	障害物を除去する。	
点火装置の電極部の汚れ。		●								点検を依頼する。	☎
バーナー炎口づまり、空気口づまり		●	●	●					●	点検を依頼する。	☎
点火操作が適切でない。	●	●					●			使用方法参照。	12
調理方法が適切でない。									●	クッキングブック参照。	
立消え安全装置が作動。		●		●		●	●		●	点検を依頼する。	☎
過熱防止装置が作動。		●		●			●		●	点検を依頼する。	☎
点火装置の故障。		●		●						点検を依頼する。	☎
庫内灯のフィラメント切れ。					●					点検を依頼する。	☎
分布板が正確にはまっていない。		●		●				●	●	分布板を正確にはめる。	10
ファン締付キャップがゆるんでいる。								●		点検を依頼する。	☎
ノズルへの逆火			●							点検を依頼する。	☎

●ご不審な点がありましたら、ただちに使用を中止し、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社に修理を依頼してください。

アフターサービス

アフターサービスのお申込み

サービスのお申込み

●19ページの「故障・異常の見分けかたと処置方法」の項を見て、もう一度ご確認ください。

●確認のうえ、それでも不具合な場合あるいはご不明な場合は、ご自分で修理なさらないでお買い上げの店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社にご連絡ください。

1．品　名……ガス高速レンジ〈コンベック〉
2．品　番……下部とびらに貼付してあります。
3．現　象……（できるだけ詳しく）
4．道　順……（できるだけ詳しく）

(N)21-353A(U)
大阪ガス株式会社 04
（例）21－353

転居される場合

●ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は、部品の交換や調整が必要です。転居先のガスの種類を確認のうえ、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

保証と補修について

この器具には保証書がついています。

●保証期間中は…………保証書に記載のように器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をご覧ください。保証書を紛失されますと、無料修理期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

●保証期間経過後は……お買い上げの店もしくはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。
補修用性能部品を調達したうえ修理によって機能が維持できるときは、お客様のご要望により有料修理いたします。

補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後9年間です。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

保管（長期間使用しない場合）

●各部のよごれを取り除き、ほこりなどの異物が入らないようにビニールをかけて、お求めになったときの箱に入れ、湿気やほこりの少ないところに保管してください。特に21-353の場合、予備ガス栓ゴム管口には必ずゴムキャップをしてください。

仕様

品名	ガス高速レンジ〈コンベック〉	
品番	21-353	21-253
形式名	RCK-10NG(a)	RCK-10NS(a)
点火方式	連続放電点火	
外形寸法	高さ890㎜×幅600㎜×奥行550㎜(とびら取っ手まで580㎜)	
オーブン内箱寸法	高さ285㎜×幅300㎜×奥行300㎜	
重量	45kg	
電源	AC100V (50Hz-60Hz共用)	
消費電力	85W	
電源コードの長さ	約2m	
安全装置	立消え安全装置・過熱防止装置	
付属品	オーブン皿(3枚)、オーブン網(3枚)、深皿、オーブン皿取っ手、パン作りの手引き、布ホルダー、クッキングブック、保証書、取扱説明書、料理招待はがき、工事説明書、ゴム管受け(21-353のみ)	

使用ガス 使用ガスグループ	1時間当たりのガス消費量	ガス接続
都市ガス用 13A	5300kcal/h	15A(1/2B) 金属可とう管または鋼管
LPガス	0.44kg/h	

外形寸法